

## Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 31 Personen

155 g Bratbutter	erhitzen
310 g Zwiebeln	hacken
6.2 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
620 g Rüeblli	in Streifen schneiden
6.2 Stück Knoblauchzehen	hacken
620 g Lauch	fein schneiden
620 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
310 g Erbsen	beifügen
6.2 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
6.2 dl Sojasauce	begeben
4.03 kg Nudeln	begeben
3.1 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
620 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen